



UNIVERSITAS BRAWIJAYA
FAKULTAS KEDOKTERAN
JURUSAN GIZI

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Food Processing Praktikum)	DCA62014	Ilmu Pangan	1	2	1 Februari 2018
OTORISASI	Dosen Pengembang RPS	Koordinator MK	Ka PRODI		
	Titis Sari Kusuma, S.Gz, M.P	Titis Sari Kusuma, S.Gz, M.P	Dian Handayani, M.Kes.,Ph.D		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI				
	P.SGZ.3.3	Mampu mengkaji konsep teoritis dan keterampilan dalam bidang pengetahuan Teknologi Pengolahan Pangan terkait prinsip pangan, gizi, dan kesehatan dalam pelayanan gizi secara kritis			
	CP-MK (TIU)				
	M.PPM.1. Mengerti Pengolahan dan Pengawetan Makanan				
	M.PPM.2. Mampu menjelaskan pengawetan asam, basa, dan bahan kimia				
	M.PPM.3. Mampu menjelaskan proses pasteurisasi dan sterilisasi				

	M.PPM.4. Mampu menjelaskan proses baking
	M.PPM.5. Mampu menjelaskan proses frying
	M.PPM.6. Mampu menjelaskan proses irradiasi
	M.PPM.7. Mampu menjelaskan proses evaporasi dan distilasi
	M.PPM.8. Mampu menjelaskan proses pengolahan suhu rendah
	M.PPM.9. Mampu menjelaskan proses pengeringan
	M.PPM.10 Mampu menjelaskan proses blanching
	M.PPM.11. Mampu menjelaskan proses emulsi
	M.PPM.12. Mampu menjelaskan proses fermentasi
	M.PPM.13. Mampu menjelaskan proses ekstrusi
	M.PPM. 14. Mampu menghitung kadaluarsa produk
Deskripsi Singkat MK	<p>Mata kuliah ini mengajarkan mengenai pengolahan dan pengawetan pada makanan. Pengolahan dasar yang diajarkan ini berdasarkan pengolahan dengan panas (blanching, baking, frying, pasteurisasi, sterilisasi, irradiasi, ekstrusi, pengeringan), suhu rendah, metode pengawetan makanan dengan asam garam bahan kimia. Selain itu juga diajarkan bagaimana proses fermentasi, emulsi, dan menghitung masa kadaluarsa produk.</p> <p>Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mempunyai dasar pengetahuan pengolahan bahan makanan untuk jadi bekal mahasiswa mengolah makanan diet untuk pasien.</p>
	1. Pengantar PPM

Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	2. Blanching
	3. Pengawetan asam, basa, bahan kimia
	4. Pasteurisation and Heat sterilisation
	5. Baking and roasting
	6. Frying
	7. Irradiasi
	8. Evaporation and distillation
	9. Chilling and Freezing
	10. Drying
	11. Emulsi
	12. Fermentation and enzyme technology
	13. Ekstrusi
	14. Hitung Kadaluarsa produk
	Pustaka

	<input type="checkbox"/> Leni Herliani, Teknologi Pengawetan Pangan <input type="checkbox"/> Supli Effendi, Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan <input type="checkbox"/> Norman W. Desrosier, Teknologi Pengawetan Pangan <input type="checkbox"/> Deddy Muchtadi, Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein	
Media Pembelajaran	Perangkat lunak:	Perangkat keras:
	Microsoft powerpoint, Microsoft Word	Laptop, LCD
Team Teaching	PJKM : Titis Sari Kusuma, S.Gz, M.P TIM : Yosfi Rahmi, S.Gz, M.Sc Rahma Micho W, S.Si, M.P Eva Arfiani Putri, S.Gz, M.PH Iva Tsalistsavrina, S.Gz, M.PH	
Mata Kuliah Prasyarat	-	

Minggu Ke	Sub CPMK (TIK)	Indikator	Kriteria dan bentuk penilaian	Metode Pembelajaran	Materi	Bobot
1	M.PPM.1. Mengerti pengolahan dan pengawetan makanan	ketepatan menjelaskan kompetensi mata kuliah PPM, proses pembelajaran, tujuan perkuliahan PMM	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Pengantar PPM	
2	M.PPM.2. Mampu menjelaskan pengawetan asam, basa, dan bahan kimia	Ketepatan menjelaskan pengawetan asam, basa, dan bahan kimia	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Pengawetan asam, basa, dan bahan kimia	
3	M.PPM.3. Mampu menjelaskan proses pasteurisasi dan sterilisasi	ketepatan menjelaskan proses pasteurisasi dan sterilisasi	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Pasteurisasi dan Sterilisasi	
4	M.PPM.4. Mampu menjelaskan proses baking	Ketepatan menjelaskan proses baking	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Baking	
5	M.PPM.5. Mampu menjelaskan proses frying	Ketepatan menjelaskan proses frying	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Frying	
6	M.PPM.6. Mampu menjelaskan proses irradiasi	Ketepatan menjelaskan proses irradiasi	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Irradiasi	
7	M.PPM.7. Mampu menjelaskan proses evaporasi dan distilasi	ketepatan menjelaskan proses evaporasi dan distilasi	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Evaporasi dan Distilasi	

					UTS TEORI (Subtopik 1-7)	
8	M.PPM.8. Mampu menjelaskan proses pengolahan suhu rendah	ketepatan menjelaskan proses pengolahan suhu rendah	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Suhu rendah	
9	M.PPM.9. Mampu menjelaskan proses pengeringan	ketepatan menjelaskan proses pengeringan	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Drying	
10	M.PPM.10 Mampu menjelaskan proses blanching	Ketepatan menjelaskan proses blanching	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Blanching	
11	M.PPM.11. Mampu menjelaskan proses emulsi	Ketepatan dalam menjelaskan proses emulsi	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Emulsi	
12	M.PPM.12. Mampu menjelaskan proses fermentasi	Ketepatan dalam menjelaskan proses fermentasi	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Fermentasi	
13	M.PPM.13. Mampu menjelaskan proses ekstrusi	Ketepatan menjelaskan proses ekstrusi	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Ekstrusi	
14	M.PPM. 14. Mampu menghitung kadaluarsa produk	Ketepatan menjelaskan cara menghitung kadaluarsa produk	Kriteria : ketepatan dan penguasaan Penugasan : Laporan	Praktikum 170`	Hitung Kadaluarsa Produk	

**JADWAL PRAKTIKUM
PENGAWETAN DAN PENGOLAHAN MAKANAN
SEMESTER 2 TAHUN AJARAN 2017/2018**

MINGGU	KELAS 2A1 LAB DIET JUMAT 07.50 - 10.30	KELAS 2A2 LAB DIET JUMAT 13.00 - 15.40	MATERI	PENGAMPU
1	09-Feb	09-Feb	Pengantar praktikum	TS
2	16-Feb	16-Feb	LIBUR	
3	23-Feb	23-Feb	Blanching	IT
4	02-Mar	02-Mar	Pengawetan asam, basa, bahan kimia	IT
5	09-Mar	09-Mar	Pasteurisation and Heat sterilisation	YR
6	16-Mar	16-Mar	Baking and roasting	TS
7	23-Mar	23-Mar	frying	EPA
8	30-Mar	30-Mar	ujian praktikum kelas 3A1	TIM
9	06-Apr	06-Apr	ujian praktikum kelas 3A2	
10	13-Apr	13-Apr	Evaporation and distillation	RM
11	20-Apr	20-Apr	Pengolahan suhu rendah	YR
12	27-Apr	27-Apr	Pengeringan	YR
13	04-Mei	04-Mei	Emulsi	EPA
14	11-Mei	11-Mei	Fermentasi	TS
15	18-Mei	18-Mei	ujian praktikum kelas 3A1	TIM
16	25-Mei	25-Mei	ujian praktikum kelas 3A2	